



## BLOND LAGER

Vores brygmester har her skabt en forfriskende let øl med god og fyldig smag. Blond Lager har en let og krydret eftersmag, og en frisk, blød bitterhed. Smagen er god med masser af fylde, og den er en ren nydelse at drikke.

kr. 79,-  
(50-CENTILITER)

## VORES BRYG

## JULEBRYG

Færgeskroens julebryg er lavet med respekt for den traditionsrige danske julebryg, men samtidig har brygmesteren fastholdt det læskende præg, som kendetegner bryghusets andre produkter. Nyd det lette strejf af sødme, den flotte dybde i smagen, samt øllets smukke, mørke kulør.

kr. 79,-  
(50-CENTILITER)

# FÆRGEKROENS KLASSISKE JULEMENU

## Half & Half

Røget laks med bitre salater, radiser og urter og gravad laks med sennepssauce

## Kombination af gammeldags Flæskesteg med sprød svær og helstegt And

Hertil hvide og brunede kartofler, rødkål og surt

## Risalamande

kr. 445,-

*(kr. 546,- inklusive adgangsbillet til Tivoli)*

# FÆRGEKROENS STORE JULEANRETNING

## 3 slags sild

Karrysild, marineret sild og kryddersild

## Paneret rødspættefilet

Med rørt remoulade

## Røget laks

Med røræg

## Gravad laks

Med sennepssauce

## Varm anretning

Flæskesteg med sprød svær og helstegt and. Hertil rødkål og surt.

## Risalamande

kr. 595,-

*(kr. 696,- inklusive adgangsbillet til Tivoli)*

Alle menuer kræver et minimum på 10 gæster til samme menu

*Bemærk venligst: Ved betaling med kreditkort pålægges gebyr*



## BLOND LAGER

Vores brygmester har her skabt en forfriskende let øl med god og fyldig smag. Blond Lager har en let og krydret eftersmag, og en frisk, blød bitterhed. Smagen er god med masser af fylde, og den er en ren nydelse at drikke.

kr. **79,-**  
(50-CENTILITER)

## VORES BRYG

## JULEBRYG

Færgeskroens julebryg er lavet med respekt for den traditionsrige danske julebryg, men samtidig har brygmesteren fastholdt det læskende præg, som kendetegner bryghusets andre produkter. Nyd det lette strejf af sødme, den flotte dybde i smagen, samt øllets smukke, mørke kulør.

kr. **79,-**  
(50-CENTILITER)

## FÆRGEKROENS JULEMENU 1

### Skiver af røget laks

Med skivet avocado, purløgscreme, citron og toast

### Grillet kalvefilet

Med aspargeskartofler, årstidens grønt og rødvinssauce

### Køkkenets chokoladefondant

Med vanilleis & mangopure

kr. **445,-**

*(kr. 546,- inklusive adgangsbillet til Tivoli)*

## FÆRGEKROENS JULEMENU 2

### 1/2 hummer

Med purløgscreme og salat

### Tournedos af oksemørbrad i baconsvøb

Med årstidens grønt, pommes frites og husets bearnaisesauce

### Klassisk crème brûlée

Serveres med hindbærsorbet

kr. **595,-**

*(kr. 696,- inklusive adgangsbillet til Tivoli)*

**Alle menuer kræver et minimum på 10 gæster til samme menu**

*Bemærk venligst: Ved betaling med kreditkort pålægges gebyr*